

Focaccia aux légumes



Pour 10 portions

Préparation

1 Courgette grillée

Courgette en rondelles 850 g
Oignon rouge émincé 100 g
Huile d'olive 50 g
QS sel poivre herbes de Provence

Etaler les courgettes mélangées aux oignons sur une plaque munie d'un papier sulfurisé. Assaisonner de sel, de poivre, d'herbes de Provinces et d'huile d'olive. Cuire au four à 210°C durant 10 minutes.

Montage et finition

Plaque de focaccia de 60X40 1 PIÈCE
Gorgonzola en cubes 150 g
Courgettes grillées 500 g
Tomate 350 g
Sauce pizza 200 g
Pignon de pin 50 g
Huile d'olive 50 g
QS sel poivre ail herbes de Provence

Laver et trancher les tomates.
Griller les pignons.
Marquer les portions sur la plaque de focaccia.
Déposer une cuillère de sauce tomate sur chaque portion.
Monter un tian de légumes sur chaque portion avec les tomates et les courgettes grillées.
Assaisonner de sel, de poivre, d'ail et d'

Montage et finition

Plaque de focaccia de 60X40 1 PIÈCE
Gorgonzola en cubes 150 g
Courgettes grillées 500 g
Tomate 350 g
Sauce pizza 200 g
Pignon de pin 50 g
Huile d'olive 50 g
QS sel poivre ail herbes de Provence

herbes de Provence. Arroser d'huile d'olive.
Passer au four à 180°C pendant 10 à 15 minutes. A la sortie du four parsemer de pignons de pins et de cubes de gorgonzola.

Astuce

Cette focaccia peut se manger froide, elle sera encore meilleur réchauffée. Pour la base de cette recette, vous pouvez aussi utiliser votre pâte à pizza classique. Pour un visuel plus gourmand, vous pouvez déposer quelques feuilles de roquettes sur la plaque de focaccia refroidie

Découvrez les fiches produits associés à cette recette

Voici une liste de produits complémentaires vous permettant de réaliser de nombreuses recettes.



Gorgonzola en cubes